



HAWESKO
Select!



Sehr geehrte Freundinnen und Freunde von HAWESKO Select,

die Freude aufs Frühjahr wächst mit jedem Tag. Da kommen unsere neuen Weine wie gerufen, um Ihnen abwechslungsreiche Genussmomente für einen erfrischenden Start in den Frühling zu bereiten!

Mit dabei ist ein Grauburgunder von einem der traditionsreichsten Weingüter Deutschlands **Heyl zu Herrnsheim** sowie einer legendären Lage von einem ebenso legendären Winzer von der Mosel. **Markus Molitor** hat in den vergangenen Jahren so gut wie jede Auszeichnung erhalten. Von der Lage Zeltinger Himmelreich haben wir einen absoluten Trendwein für Sie: Kabinett ist derzeit in aller Munde!

Ebenso namhaft ist das **Kloster Eberbach**, von dem wir einen feinen Weißburgunder für Sie ausgewählt haben. Natürlich dürfen aber auch ein paar Entdeckungen und Geheimtipps in diesem Jahr nicht fehlen! Die ersten finden Sie ebenfalls in diesem Wein-Paket. Auf ein spannendes, gemeinsames Weinjahr!

Zu jedem Wein stellen wir Ihnen interessante Informationen online bereit unter:
hawesko.de/hawesko-select-blog

12 Flaschen gekauft, 11 bezahlt! Nutzen Sie für die Nachbestellung Ihres Lieblingsweins Ihren Extra-Vorteil: Bei Bestellung von 12 Flaschen eines Weines aus Ihren HAWESKO Select-Paketen bezahlen Sie nur 11 – eine Flasche dieses Lieblingsweins bekommen Sie von uns geschenkt!

12 für 11
Angebot

Sichern Sie sich diesen Extra-Vorteil am schnellsten unter hawesko.de/12fuer11

Wir wünschen viel Vergnügen beim Probieren und Genießen!

Ihr HAWESKO *Select!*-Team



HAWESKO
Select!

Online:
hawesko.de

per App:
hawesko.de/app

per Post:
mit Bestellschein

per Telefon:
04122 50 45 48
(Mo.-Fr. 8-20 Uhr)

Ihre Nachbestellung

**12 für 11
Angebot**

Bei Bestellung von 12 Flaschen eines Weines aus Ihren Hawesko Select-Paketen bezahlen Sie nur 11 – eine Flasche erhalten Sie gratis!

Bitte geben Sie bei Bestellungen online oder telefonisch untenstehende Art.-Nr. an.

Bitte füllen Sie den Bestellschein in Druckbuchstaben aus.

Kunden-Nr., falls zur Hand

HA289

Ihre Adresse:

Vorname	
Name	
Firma	
Straße/Hausnummer	
PLZ	Ort

Achtung: Bei abweichender Lieferadresse bitte hier Ihre Lieferanschrift eintragen:

Vorname	
Name	
Firma	
Straße/Hausnummer	
PLZ	Ort

Menge	Art.-Nr.	Bezeichnung	Preis je Fl.	Literpreis
	475 040	Heyl zu Herrnsheim Grauburgunder	€ 9,95	€ 13,27
	524 967	Vier Jahreszeiten Silvaner	€ 7,99	€ 10,65
	422 752	Zeltinger Himmelreich Riesling Kabinett	€ 14,90	€ 19,87
	731 292	Walsheimer Silberberg Riesling	€ 9,95	€ 13,27
	771 952	Hundertmorgen Blanc de Blancs	€ 7,99	€ 10,65
	637 882	Eberbach Weißburgunder	€ 10,90	€ 14,53



Tragen Sie Ihre E-Mail-Adresse ein, um eine Versandbestätigung und regelmäßig Informationen zu unseren ähnlichen Produkten zu erhalten. Widerspruch ist jederzeit möglich.

E-Mail-Adresse

Ausführliche Hinweise zu den Bestellbedingungen siehe Rückseite.

Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor • Hawesko GmbH

22791 Hamburg • Tel 04122 50 45 48 • Fax 04122 50 44 77 • Hausanschrift: Friesenweg 24 • 22763 Hamburg

Unsere Lieferkonditionen

 Wir liefern bereits ab einem Warenwert von € 25,-	 Bestellungen ab einem Warenwert von € 100,- liefern wir VERSANDKOSTENFREI	 Für Bestellungen mit einem Warenwert unter € 100,- berechnen wir nur € 6,90 Versandkosten
---	--	---

PREMIUM-LIEFERSERVICES: 24-STUNDEN-LIEFERUNG: Wenn Sie Mo.-Fr. bis 12 Uhr bestellen, liefern wir schon am nächsten Werktag. Für diesen Service berechnen wir nur € 10,- pro Lieferung. **TERMIN-LIEFERUNG:** Sie bestimmen den Wochentag (Mo.-Sa.), an dem die Lieferung definitiv erfolgen soll. Für diesen Wunschtage-Service berechnen wir € 10,- pro Lieferung. **PAKETSHOP-SERVICE:** Auf Wunsch liefern wir ohne weiteren Aufpreis an einen »Hermes-Paketshop« in Ihrer Nähe. Details zu unseren Premium-Services gern telefonisch unter 04122 50 44 33 oder auf unserer Website hawesko.de. Die angegebenen Versandkosten und Kosten der Lieferservices gelten nur für Sendungen innerhalb Deutschlands. **LANDSVERSANDUNGEN:** Auf Wunsch versenden wir Weine in fast alle Länder der Welt. Die besonderen Konditionen und Bestimmungen (z. B. Zölle) für Ihr Land besprechen wir gern telefonisch mit Ihnen: 04122 50 44 33.

Unsere Zahlarten

Sie entscheiden, wie Sie zahlen möchten. Wir beraten Sie gern dazu unter 04122 50 44 33. Wir akzeptieren Zahlung per Rechnung, Kreditkarte (Visa, MasterCard, American Express), PayPal, Giropay und Lastschriftverfahren. Bei Bestellungen mittels Bestellschein bieten wir eine Zahlung per Rechnung oder Lastschriftverfahren an. Bei Zahlung auf Rechnung liegt diese der Lieferung bei. Bei Online-Bestellungen werden die Rechnungen per E-Mail versendet. Bei abweichender Lieferanschrift, je nach Höhe des Kaufbetrags, bei offenen Rechnungen und je nach Bonität behalten wir uns vor, einzelne Zahlungsarten abzulehnen. Die Rechnungen sind, wenn nicht anders angegeben, innerhalb von 20 Tagen nach Lieferung und Rechnungserhalt ohne Abzüge zahlbar. Sofern Sie per Lastschriftverfahren bezahlen, lösen wir die Zahlung 7 Tage nach Rechnungsdatum aus.



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Lieferung: Sofern Sie keinen besonderen Liefertermin bestimmen, die Ware vorrätig ist und an eine Adresse innerhalb Deutschlands geliefert wird, ist diese innerhalb von 3-4 Werktagen nach Eingang der Bestellung bei Ihnen. Alle gesammelten Informationen zu unseren Lieferkonditionen finden Sie unter hawesko.de/service/lieferkonditionen. Preise: Alle Preise verstehen sich ab Lager als (Brutto-)Flaschen-Einzelpreise. Die Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer (im Firmenkundenbereich: (Netto-)Einzelpreise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer), diese wird auf der Rechnung separat ausgewiesen. Alle Preise zuzüglich Versandkosten. Die Höhe der Versandkosten können Sie der Seite hawesko.de/service/lieferkonditionen entnehmen. Es gelten die Preise zum Zeitpunkt Ihrer Bestellung. Alle vorherigen Preise sind damit ungültig. Trotz sorgfältiger Bevorratung kann es vorkommen, dass ein Aktionsartikel schneller als vorgesehen ausverkauft ist. Wir geben deshalb keine Liefergarantie. Es gilt: Nur solange Vorrat reicht. Verpackungseinheiten: Wenn nicht anders angegeben, enthalten alle Flaschen 0,75 Liter. Die meisten Wein-Kartons enthalten 12/1 Flaschen, Sekt- und Champagnerkartons enthalten meist 6/1 Flaschen. Weitere Produktinformationen (Lebensmittellikenzzeichnung) finden Sie auf hawesko.de auf der jeweiligen Artikelseite oder telefonisch unter: 04122 50 44 33. Zertifizierung BIO: Wir sind zertifiziert für Produkte aus öko-/biologischem Anbau (DE-ÖKO-006). Qualitätsgarantie: Trotz aller Sorgfalt kann es passieren, dass Ihnen wider Erwarten ein Wein nicht schmeckt. Kein Problem! Auf Wunsch holen wir die unangebrochenen Flaschen bei Ihnen ab – die Abholung erfolgt selbstverständlich auf unsere Kosten. Am schnellsten geht es per Telefon. Rufen Sie uns an unter 04122 50 44 33 und teilen Sie uns Ihren Rückversandwunsch mit. Wir vereinbaren dann einen Abholtermin mit Ihnen. Selbstverständlich bleiben das Widerrufsrecht oder die Ihnen zustehenden Rechte wegen eines Mangels hiervon unberührt. Datenschutz: Hawesko erhebt gem. Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO zum Zwecke der Vertragserfüllung, neben den Bestellangaben, Ihren Namen, Geburtsdatum und Ihre Kontaktdaten. Ihr Geburtsdatum wird benötigt, weil Hawesko gem. § 9 Abs. 1 Jugendschutzgesetz alkoholische Getränke nur an Personen ab dem vollendeten 18. Lebensjahr liefert. Zur Prüfung von Adresse und Bonität erhält Hawesko auf der Grundlage von Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO von Auskunfteien, die zu Ihrer Person gespeicherten Adress- oder Bonitätsdaten, einschließlich solcher, die auf Basis von mathematisch-statistischen Verfahren (Scoring) ermittelt werden, wobei auch Ihre Anschrift berücksichtigt wird. Hawesko und eventuell beauftragte Dienstleister (z. B. Briefauslieferer/Speditionen) verwenden die beim Bestellvorgang erhobenen Daten für die Abwicklung der Bestellung (Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO). Name und Anschrift sowie die Angaben zu den bestellten Artikeln werden von Hawesko gem. Art. 6 Abs. 1 lit. f DSGVO zur Analyse für Werbezwecke sowie zur schriftlichen Information über weitere Angebote von Hawesko und andere Unternehmen verwendet (Werbung). Unsere Konzerngesellschaften Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH, Tesdorf GmbH, The Wine Company Hawesko GmbH, Jacques Wein Depot Wein-Einzelhandel GmbH, Wein & Vinos GmbH und die WirWinzer GmbH können bestimmte Kundendaten auf der Grundlage von Art. 6 Abs. 1 lit. f DSGVO für schriftliche Werbezwecke indirekt untereinander nutzen. E-Mail-Adresse und Telefonnummer verwendet Hawesko gem. Art. 6 Abs. 1 lit. a DSGVO nur mit Ihrer ausdrücklichen Einwilligung für werbliche Zwecke. Erhalten wir Ihre E-Mail-Adresse im Rahmen einer Bestellung, verwenden wir diese gem. § 7 Abs. 3 UWG zur Bewerbung eigener ähnlicher Produkte. Ihre Einwilligung können Sie jederzeit widerrufen, ohne dass die Rechtmäßigkeit der aufgrund der Einwilligung bis zum Widerruf erfolgten Verarbeitung berührt wird. Sie haben das Recht auf Auskunft gegenüber Hawesko über die Sie betreffenden personenbezogenen Daten sowie auf Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung sowie das Recht auf Datenübertragbarkeit. Sie können einer Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung durch Nachricht an datenschutz@hawesko.de oder an die nachfolgend genannte Postadresse widersprechen. Ferner haben Sie ein Beschwerderecht bei einer Aufsichtsbehörde. Ihre Daten werden von Hawesko gespeichert, solange sie für den jeweiligen Zweck benötigt werden. Weitere Informationen unter hawesko.de/datenschutz. Jugendschutzgesetz: Entsprechend dem Jugendschutzgesetz liefern wir alkoholische Getränke nur an Personen ab dem vollendeten 18. Lebensjahr. Unsere Verpackung ist durch einen auffälligen farbigen Aufkleber gekennzeichnet, mit dem Hinweis, dass keine Übergabe an Personen unter 18 Jahren erfolgt. Außerdem sind die Zusteller bei geringstem Zweifel verpflichtet, sich die Identität und die Volljährigkeit durch das Vorzeigen des Personalausweises bestätigen zu lassen und die Ware nur an volljährige Personen auszuhandigen. Streitbeilegung: Zur Teilnahme an einem Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle sind wir weder verpflichtet noch bereit. Widerrufsbelehrung/Widerrufsrecht: Sie haben das Recht, binnen 12 Wochen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 12 Wochen ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die letzte Ware in Besitz genommen haben bzw. hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns, Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel: 04122 50 44 33, Fax: 04122 50 44 77, E-Mail: info@hawesko.de, mittels einer eindeutigen Erklärung (z. B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das Muster-Widerrufsformular unter hawesko.de/rechtliches/widerruf verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden. Folgen des Widerrufs: Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstige Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet. Wir holen die Ware ab. Wir tragen die Kosten der Rücksendung der Waren. Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn der Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweisen der Waren nicht notwendigen Umgang mit Ihnen zurückzuführen ist. Besonderheiten zum Widerrufsrecht: Bitte beachten Sie, dass kein Widerrufsrecht besteht bei Verträgen zur Lieferung von Waren, die schnell verderben können oder deren Verfallsdatum schnell überschritten würde (dies betrifft nicht unsere Weine) sowie bei Verträgen zur Lieferung alkoholischer Getränke, deren Preis bei Vertragsschluss vereinbart wurde, die aber frühestens 30 Tage nach Vertragsschluss geliefert werden können und deren aktueller Wert von Schwankungen auf dem Markt abhängt, auf die wir keinen Einfluss haben (z.B. Hawesko Subskription). Gewährleistung: Es gelten die gesetzlichen Gewährleistungsrechte. Verantwortlich für Inhalt und Angebot: Hanseatisches Wein- und Sekt-Kontor Hawesko GmbH, Geschäftsführer: Alex Kim, Gerd Stemmann, Friesenweg 24, 22763 Hamburg, Tel: 04122 50 44 33, Fax: 04122 50 44 77, E-Mail: info@hawesko.de, Handelsregistereintrag: HRB 99024, Amtsgericht Hamburg, USt-Identifikationsnr.: DE 250025694.

So erreichen Sie uns

 JEDERZEIT auf www.hawesko.de	 PRAKTISCH mit der Hawesko.de/app	 SCHRIFTLICH per E-Mail unter service@hawesko-select.de	 PERSÖNLICH unter Tel. 04122 50 45 48 (Mo.-Fr. 8-20 Uhr)	 FOLGEN Sie uns
---	---	--	--	---

DIE REGION

Seit 1971 ist die **Hessische Bergstraße** ein eigenständiges Weinbaugebiet. Eingebettet zwischen den Flüssen Main, Rhein und Neckar, ist es mit nur rund 430 Hektar Anbaufläche das drittkleinste Deutschlands. An den Hängen des Odenwaldes wachsen schon seit Römerzeiten Trauben. Heute ernten die Winzer hauptsächlich Riesling, Müller-Thurgau und Silvaner. Die Rebsorten profitieren vom milden Klima der Oberrheinischen Tiefebene. Die Landschaft der Hessischen Bergstraße zieht ebenso wie ihre guten Weine Besucher aus aller Welt an. Weinberge, Obstwiesen und Odenwaldtannen geben ein nettes Bild ab und machen Vorfreude auf den harmonischen, fein fruchtigen Geschmack der regionalen Weine.



Kathrin Puff,
Chefönologin

DAS WEINGUT

Schon aufgrund seiner Schönheit ist die Klosteranlage Eberbach im malerischen Eltville im Rheingau ein beliebtes Ausflugsziel! Weit über die Grenzen Deutschlands hinaus bekannt, ist das Weingut aber vor allem wegen seiner großen Vielfalt an herausragenden Weinen, allem voran Rieslingen und Spätburgundern. Das **Kloster Eberbach**, Filmkulisse für »Der Name der Rose« und »Game of Thrones« gehört zu den bedeutendsten und dynamischsten Weingütern Deutschlands. Das Kloster wurde 1135 gegründet und entwickelte sich bis ins Hochmittelalter zum größten Weingut Europas. Heute ist Eberbach Staatsweingut mit umfangreichen Weinbergen und weltberühmten Lagen wie dem Steinberg oder dem Erbacher Marcobrunn.

2021 EBERBACH WEISSBURGUNDER

Trocken, Hessische Bergstraße, Staatsweinkellerei Eberbach

WEINBESCHREIBUNG

Die »Bergsträßer«-Weine der Hessischen Staatsweingüter Kloster Eberbach, dem größten Weingut Deutschlands, gelten als Spezialitäten auf dem Weinmarkt. Fruchtig und kraftvoll-elegant kommt der Eberbach Weißburgunder daher. In der Nase verführen Aromen von Grapefruit, Stachelbeere und Mirabelle. Am Gaumen ist er saftig-frisch und überzeugt mit einem ausgewogenen Verhältnis von Säure, Frucht und Struktur.



GAULT & MILLAU



Weißburgunder



WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFER TIPP«

»Kloster Eberbach gehört zu den Klassikern in Deutschland und ist das größte Weingut in Deutschland. 900 Jahre Weinbaugeschichte sollte man unbedingt einmal probiert haben!« Michaela Daffner, HAWESKO Einkäuferin

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

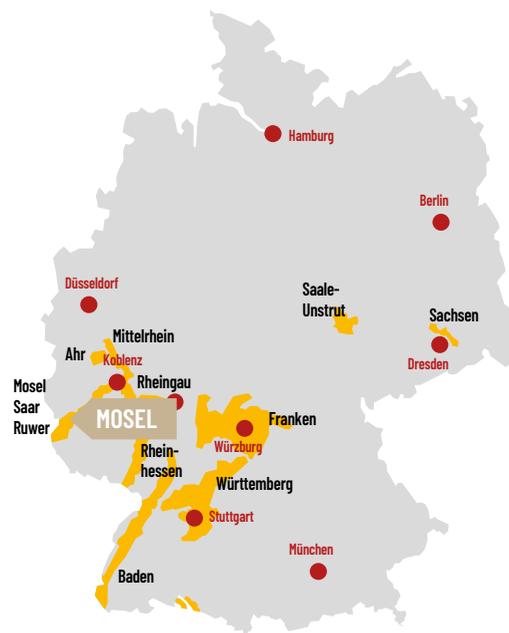
Mit diesem Wein können Sie sich schon jetzt auf die Spargelsaison freuen! Eine Spargelcremesuppe macht da einen wunderbaren Auftakt.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Das Weinbaugebiet **Mosel** mit den Nebenflüssen Saar und Ruwer ist das älteste Anbaugebiet Deutschlands. Von hier kommen einige der besten Weine des Landes. Zahlreiche Weingüter und Familien widmen sich schon seit vielen Generationen der Kunst des Weinmachens. Das spezielle Terroir und die einzigartige Landschaft rund um die Mosel bringen exzellente fruchtig-aromatische Weißweine hervor. Insbesondere **Riesling**, die »Königin der Reben«, wächst auf den beeindruckenden Steilhängen der Mosel hervorragend. Besonders die restsüßen und süßen Rieslinge haben die Region weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt und berühmt gemacht. Doch die Vielfalt ist groß und die Mosel bietet auch Liebhaberinnen und Liebhabern trockener Rieslinge sowie anderer Weißweine grandiose Qualitäten.



Markus Molitor

DAS WEINGUT

Gerade mal 20 Jahre alt war Markus Molitor, als er 1984 das nur 3 Hektar große Weingut in Wehlen bei Bernkastel von seinem Vater in 8. Generation übernahm. Jahr für Jahr arbeitete er beharrlich, kompromisslos und mit großem Einsatz an der Qualität seiner Weine und der Entwicklung des Weinguts. Heute umfasst das Weingut **Markus Molitor** um die 100 Hektar, größtenteils in Steillagen, zwischen Traben-Trarbach und Saarburg und ist unbestritten die Spitze der Mosel, Aushängeschild Deutschlands und weltweit. Die Grundlage bilden teils über 100 Jahre alte, wurzelechte Reben, die auf Schieferböden wachsen und penibel gepflegt werden. Das Ideal von Wein ist der Moselwein, wie er vor 100 Jahren produziert wurde: handwerklich gemachter, maximal natürlicher Wein, der besonders schonend in der traditionellen Korbpresse gepresst, spontan vergoren wird und lange auf der Feinhefe reift, bevor er abgefüllt wird. Die Liste der Auszeichnungen ist lang und es gibt nicht viele Winzer, deren Wein vom berühmten Weinkritiker Robert Parker überhaupt schon mal mit dem Maximum von 100 Punkten bewertet wurde.

2020 ZELTINGER HIMMELREICH RIESLING KABINETT

Feinherb, Mosel, Weingut Markus Molitor

WEINBESCHREIBUNG

Ein Riesling Kabinett aus der Top-Lage Zeltinger Himmelreich und vom Qualitätsgarant Markus Molitor. Steillagen und flache Terrassenstücke aus Schieferböden verleihen dem Wein eine typische Mineralik sowie viel Zug und Balance. Hell goldgelb im Glas, mit Aromen von reifer Ananas, Apfel, Zitrus und weißen Blüten, überzeugt der fein ziselierte Mosel-Riesling mit einem hervorragenden Trinkfluss. Perfektes Süße-Säure-Spiel.



ROBERT PARKER

90 PUNKTE

Riesling



2020



8



feinherb

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Kabinett ist natürlich auch ein schöner Solist, gerade im Frühjahr und Sommer. Als Essensbegleiter ist er zu einer geräucherten Forelle eine Bereicherung.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Sogar der Einstieg in die Prädikatsweine bei Markus Molitor wurde von Robert Parker's Wine Advocate mit 90 Punkten bewertet!



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die **Pfalz** hat eine über 2500-jährige Geschichte. Besonders in Hinblick auf die Vielfalt von Rebsorten, ist die Pfalz ein Paradies. Dies resultiert zum einen aus der hohen Anzahl von jährlichen Sonnenstunden und warmen Sommern mit meist gut verteilten Niederschlägen, zum anderen hat die Aufschichtung des Oberrheingrabens für eine selten komplexe Bodenvielfalt gesorgt. So kann es sein, dass sich in einem Weinberg gleich verschiedene Bodenschichten zeigen und sich der Muschelkalk mit Buntsandstein und Rotliegendem abwechselt. In größeren Mengen findet sich roter Buntsandstein, der auch die Architektur prägt, Sand- und Rheinkiesböden, Kalkstein und teils lehmiger Lössboden. So unterschiedlich die Böden, die natürlich auch in Kombination zu finden sind, so groß die Anzahl der Rebsorten, wo auch der nur noch selten zu findende **Silvaner** ein sehr hohes Niveau erreichen kann.



Vier Jahreszeiten Winzer: Geschäftsführer Rüdiger Damian, Winzer Martin Freund und Kellermeister Volker Richter

DAS WEINGUT

Die Winzer in Bad Dürkheim schlossen sich bereits 1900 zur ersten Genossenschaft zusammen, um ihre Spitzen-Erzeugnisse vermarkten zu können. Aus dieser ging die jetzige **Vier Jahreszeiten Winzer eG** hervor, die als beste Winzergenossenschaft Deutschlands ausgezeichnet wurde. Dank eines hohen Qualitätsdenkens, außerordentlicher Disziplin und der ausgeprägten Kenntnisse und Fertigkeiten aller an der Weinherstellung Beteiligten, kann die Vier Jahreszeiten Winzergenossenschaft mit ihren hochwertigen Weinen überzeugen. Die Weine wurden bei nationalen wie internationalen Wettbewerben mehrfach prämiert. Die rund 300 Mitglieds-Winzer der Vier Jahreszeiten Winzer eG bewirtschaften rund 480 Hektar ganz verschiedener Rebflächen, etwa in den Lagen »Dürkheimer Feuerberg« und »Wachenheimer Mandelgarten«.

2021 VIER JAHRESZEITEN SILVANER

Trocken, Pfalz, Vier Jahreszeiten Winzergenossenschaft

WEINBESCHREIBUNG

Die Winzergenossenschaft Vier Jahreszeiten bietet schon lange ein hochwertiges Repertoire von Weißweinen aus Pfälzer Weinlagen. So ist es wenig verwunderlich, dass dieser Silvaner in puncto Qualität keine Wünsche offenlässt. Aus per Hand gelesenen Trauben entstanden, zeigt der Wein eine für Silvaner klassische Fruchtstilistik: Gelbes Steinobst trifft auf frische Kräuter und etwas Zitrus. Der Körper des Weißweines ist schlank und mit einer zarten Säurestruktur ausgestattet.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Die Winzergenossenschaft Vier Jahreszeiten wurde 2022 beim Weinpreis Mundus Vini als bester Produzent ausgezeichnet.



MUNDUS VINI

Bester Produzent
Deutschlands 2022

Silvaner



2024



8-10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Zu dieser traditionsreichen Rebsorte passt auch ein traditionsreiches Gericht. Silvaner, der auch Österreicher genannt wurde, passt hervorragend zu Tafelspitz.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Die **Pfalz** ist nach Rheinhessen flächenmäßig und mengenmäßig das zweitgrößte Weinbaugebiet in Deutschland. Es kann in zwei eigene Bereiche unterteilt werden und zwar in den nördlichen Bereich Mittelhaardt und Deutsche Weinstraße sowie in die südliche Weinstraße. Neben großen, alteingesessenen Privatweingütern und Winzergenossenschaften, begeistern vor allem junge, dynamische Familienbetriebe. Die unglaubliche Vielfalt an Bodenformationen und die hohe Anzahl an Sonnenstunden hat dazu geführt, dass hier fast alle gängigen Rebsorten angebaut werden, auch wenn **Riesling**, Spätburgunder und Weißburgunder qualitativ oft die Nase vorn haben und Weine hervorbringen, die national wie international zur Spitze des Weinbaus zählen.



Markus Pfaffmann,
Winzer und Eigentümer des Weinguts

DAS WEINGUT

Unter Liebhaberinnen und Liebhabern von deutschen Weißweinen dürfte das **Weingut Karl Pfaffmann** aus Walsheim in der Südpfalz ein bekannter Name sein. Das traditionelle Familienunternehmen hat seinen Schwerpunkt in der Weinproduktion auf klassische Sorten wie Riesling, Silvaner und Weißburgunder gelegt. Zusätzlich wird das Angebot mit ausgewählten Rotweinen sowie einigen Roséweinen und Sektsorten abgerundet. Die vielseitige Auswahl reicht von frischen und alltagstauglichen Weinen bis hin zu vollmundigen und hochwertigen Qualitäten, die angesehene Weinführer wie Falstaff und Gault & Millau bereits hochgelobt und ausgezeichnet haben. Dank der erschwinglichen Preise, können auch Weinneulinge in den Genuss der charakteristischen Pfaffmann-Weine kommen.

2021 WALSHEIMER SILBERBERG RIESLING

Trocken, Pfalz, Weingut Karl Pfaffmann

WEINBESCHREIBUNG

Ein Riesling vom Walsheimer Silberberg, der Top-Lage des Weinguts Pfaffmann. Er begeistert mit enormer Frische und Lebendigkeit. Zitronenzeste, Quitte und Aprikose finden sich in einer feinen Fruchtaromatik zusammen, die typische Mineralität der Herkunft zeigt sich ebenfalls deutlich. Es ist ein Riesling, der Spaß macht und sofort zum nächsten Schluck animiert. Eine tolle Erfrischung bei sommerlichen Temperaturen. Exklusiv von Markus Pfaffmann für HAWESKO!



WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Diesen Pfälzer Paraderiesling hat Markus Pfaffmann exklusiv für HAWESKO gemacht.

EICHELMANN 2021



VINUM WEINGUIDE 2021



GAULT&MILLAU 2021



Riesling



2026



8-10° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Passt zu Wildkräutersuppe, die im Anschluss von einer Sushi Variation komplettiert werden kann.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Inmitten von sanften, grünen Hügeln befindet sich das größte deutsche Weinbaugebiet, **Rheinhessen**. Im Bundesland Rheinland-Pfalz wachsen Weinreben, aus denen köstliche Weiß- und Rotweine entstehen. Die trockenen Weißweine aus Rheinhessen zählen zu den besten in Deutschland. Schon seit dem Jahr 20 vor Christus werden hier Reben kultiviert. Mit dem »Niersteiner Glöck« befindet sich die älteste deutsche Weinlage in der Region, die schon 742 urkundlich erwähnt wurde. Im Mittelalter blühte der Weinbau in Rheinhessen noch weiter auf. Viele der Weine aus der Gegend zwischen Mainz und Worms sind Auktions-Stars und wechseln für hohe Summen den Besitz.



Philipp Wittmann (links), Jochen Dreissigacker (Mitte) und Stefan Winter (rechts), die 3 Winner

DAS WEINGUT

Sie sind jung. Sie sind engagiert. Und sie lieben Wein! **Philipp Wittmann, Jochen Dreissigacker und Stefan Winter** haben sich für ihr Projekt »3 Winner« zusammengetan, um gute, saftige Weine zu machen, die ganz deutlich Rheinhessen als Absender haben. Jeder von ihnen führt sehr erfolgreich sein eigenes Weingut, alle drei gehören außerdem zur Gruppe »Message in a bottle«: Junge Winzer, die für Spitzenqualität und jede Menge Spaß am Wein stehen. Mit der Hundertmorgen-Linie legen die drei ein perfekt gelungenes Stück Rheinhessen vor!

2021 HUNDERTMORGEN BLANC DE BLANCS

Trocken, Rheinhessen, 3 Winner

WEINBESCHREIBUNG

Die große, noble Rebe **Chardonnay** findet hier zusammen mit der frischen und duftigen Sorte Weißburgunder. Und so entsteht Eleganz, gepaart mit Ausdruckskraft und unvergleichlichem Schmelz. Der erste Blanc de Blancs aus Rheinhessen setzt Maßstäbe mit seiner Harmonie, seinen saftigen Aromen und seiner feinen, akzentuierenden Mineralität. Ein beeindruckender Weißwein, der sich bestens in die Hundertmorgen-Linie einreihet.



Chardonnay, Weißburgunder



2024



9



trocken

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT «

Hundertmorgen-Weine werden exklusiv für HAWESKO hergestellt.

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Eine kulinarische Freude ist Schweinefilet mit Gemüse-Couscous zu diesem Chardonnay!



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

DIE REGION

Rheinhessen ist vor allem für seinen Riesling bekannt. Die wohl gehaltvollsten Rieslinge in Deutschland stammen vom Roten Hang, der sich zwischen Nierstein und Nackenheim erstreckt. Auch rund um Bingen und Worms werden köstliche Weißweine angebaut. 72 Prozent der Weinberge in Rheinhessen sind mit weißen Rebsorten bepflanzt. Neben **Riesling** gehören dazu Sorten wie **Müller-Thurgau**, **Silvaner** und **Grauer Burgunder**. Rund um Bingen und Ingelheim sowie an der Rheinfront werden viele weitere Weine in Großlagen angebaut. Ingelheim ist auch für edle Spätburgunder bekannt.



Dirk Würtz,
Winzer und Geschäftsführer

DAS WEINGUT

Man kann es schon am Etikett erkennen, das **Weingut Heyl zu Herrnsheim** hat sehr traditionelle Wurzeln, die nachweislich bis 1561 zurückgehen. Mönche waren damals auf der Suche nach den besten Lagen für ihre Weine und wurden in Nierstein fündig. 1909 wurde das Weingut vom heutigen Namensgeber, der Familie Herrnsheim, übernommen. In den 1980er-Jahren erlangte der Riesling der Monopollage Brudersberg Weltruhm. Das Weingut gilt auch als Pionier für ökologischen Weinbau. In seiner gesamten, langen Geschichte steht es somit für die Verbindung von geliebter Tradition und Innovation.

2021 HEYL ZU HERRNSHEIM GRAUBURGUNDER

Trocken, Rheinhessen, Heyl zu Herrnsheim

WEINBESCHREIBUNG

Mit viel Sonne und wenig Niederschlägen, vor allem aber mit seinen hervorragenden Bodenverhältnissen bietet Rheinhessen dem Grauburgunder beste Bedingungen. Das beweist dieser fruchtige, würzige Wein mit seinem festen, ausdrucksstarken Körper und der leuchtend goldgelben Farbe. Er zeigt Aromen von Birne, Trockenobst und Zitrusfrüchten und ist ausgesprochen frisch und spritzig.

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Der Trend zum Grauburgunder hält an. Verständlich, wenn die Rebsorte sich so präsentiert wie hier in diesem Wein, den einer der der wichtigsten Weinpersönlichkeiten Deutschlands gemacht hat: Dirk Würtz.



VINUM 2022

»Eine der wichtigsten Weinpersönlichkeiten Deutschlands 2022, Dirk Würtz.«

Grauburgunder



2025



9° C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein Grauburgunder dieser Exzellenz passt zu Saibling auf Rahm-Spitzkohl ebenso wie zu erstem Spargel, gebraten in Butter.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
